



PAW Patrol Teigtaschen

Zutaten für die Teigtaschen:

- 2x Blätterteigrollen
- frischen Thymian
- 100 g Fetakäse
- 70 g Cherry Tomaten
- 1 Ei
- Salz und Pfeffer
- Küchenschüssel
- Gabel

Material zum Dekorieren:

- Pinsel
- PAW Patrol Embleme (am Ende der Anleitung)
- PAW Patrol Knochen-Schablone (Am Ende der Anleitung)

Alle Angaben sind für 4 gefüllte Blätterteigtaschen.

Vorbereitung:
Backofen auf 175°C Umluft vorheizen.



Schritt 1

Schneide die PAW Knochen-Schablone aus.



Schritt 2

Zeichne den Knochenumriss mit Hilfe der Schablone auf Backpapier und schneide es aus, sodass du eine Backpapier-Vorlage für den Knochen hast.



Schritt 3

Lege den "Backpapierknochen" auf den ausgerollten Teig und schneide die Knochen aus.

Tipp: Je kälter der Teig, desto besser lässt er sich ausschneiden!



Schritt 4

Wiederhole das Ganze, sodass du 8 Knochen hast (4 für den Boden, 4 für den Deckel).



Schritt 5

Schneide die Cherry Tomaten in sehr feine Würfelnchen.



Schritt 6

Füge den Feta Käse hinzu.



Schritt 7

Mit Salz und Pfeffer würzen.



Schritt 8

Je nach Belieben mit frischem Thymian verfeinern.



Schritt 9

Fülle den Teigboden mit der Tomaten-Feta Füllung.

Tipp: Lege nicht zu viel Füllung auf den Teig, da sich die Taschen sonst schwer schließen lassen.



Schritt 10

Schließe die Taschen mit den restlichen Teigknochen und presse die Enden mit einer Gabel zusammen.



Schritt 11

Das Ei gut verquirlen und mit z.B. einem Pinsel auf den Knochen verteilen.
Backe die Knochen für ca. 20 Minuten bei 175°C Umluft.

(Bemerke: die Backdauer variiert ein bisschen je nach Ofen)



Gut gemacht!

Tipp: Die Taschen können auch mit Käse und Kochschinken oder sogar süßen Varianten gefüllt werden!

